Cukrárska výroba

Odborný výcvik 1. Ročník

December 2021

**Plnky - príprava jednotlivých surovín**

Náplne sú polotovary vyrobené z rôznych surovín. Používajú sa na plnenie cukrárskych výrobkov a na ich zdobenie. Vlastnosťou kvalitných náplní je ľahká rozotierateľnosť a lahodná chuť. Majú rôznu chuť, vôňu a farbu. Náplne treba pripravovať z kvalitných a bezchybných surovín. Pri ich výrobe sa musia dodržiavať všetky hygienické pravidlá. Nedodržaním týchto zásad sa skracuje čas ich trvanlivosti a náplne sa rýchlo kazia. Náplne z nevhodných alebo nedokonalých surovín môžu spôsobiť aj ochorenie spotrebiteľov.

**Široký výber náplní možno rozdeliť podľa rôznych hľadísk:**

1, podľa použitých surovín : náplne– maslové, tukové, smotanové, jadrové, ovocné.....

2, podľa trvanlivosti – trvanlivé, menej trvanlivé,

 a, menej trvanlivé – sú určené na rýchlu spotrebu

 b, trvanlivejšie - trvanlivé

3, podľa použitia – na pečenie a plnenie.

 **Úlohou náplní je:**

- doplniť výrobok po stránke akosti (kvality),

- doplniť chuť výrobku,

- zvýšiť jeho energetickú alebo aj biologickú hodnotu,

- udržiavať výrobok vláčny,

- zlepšiť celkový vzhľad výrobku.

**Všetky suroviny musia byť zdravotne nezávadné !**

Všetky suroviny musia byť kvalitné a bezchybné. Najväčší dôraz sa ale kladie na suroviny čerstvé ako : vajcia, mlieko, mliečne výrobky, tuk, ovocie...

**Vajcia**

V nevhodných surovinách napr. kačacích vajciach sú mikróby, ktoré patria do skupiny Salmonella. Preto je zakázané používať kačacie vajcia na prípravu krémov a náplní sa môžu používať len čerstvé slepačie vajcia.

**Tuk**

Používa sa vždy čerstvý a dobrej kvality. Každá chyba tuku sa výrazne prejaví na chuti hotového výrobku. Pri použití masla treba , najmä v letnom období, venovať príprave náplní zvýšenú pozornosť. Pretože maslo má nízku teplotu topenia, náplne sa môže roztekať.

Z hľadiska správnej výživy sa dnes prejavuje úsilie nezvyšovať energetickú hodnotu výrobku, skôr naopak, zamerať sa na zvyšovanie jej biologickej hodnoty. V tomto prípade sa do popredia záujmu dostávajú náplne smotanové, ovocné a tvarohové, ktoré prakticky neobsahujú tuk alebo len v malom množstve.